

Najveća vrijednost knjige su svakako naracije IVKD, koje, ostavljene nama za interpretaciju, nose mnogo dublje tumačenje i važnost, te činjenica da autor u 250 stranica niti jednom na postavlja možda i logično pitanje – zašto? – i time na najbolji mogući način izbjegava mogućnost vrijednosnih sudova koje bismo mogli stvoriti o ljudima koji su nam 'rizični' ili, napokon, time antropologiji i daje jedino znanstveno pravo koje joj pripada: reći, pokazati, objasniti i, ako je potrebno, slomiti srce. A tu poruku svi čujemo.

Tanja Bukovčan

**Želimir Bašić**  
**VODA ŽIVOTA:**  
**POVIJEST PROIZVODNJE ALKOHOLNIH PIĆA**

**Šibenik: Tiskara Malenica, 2006. 153 str.**

Osim arheoloških radova koji fragmentarno opisuju kulturu proizvodnje i uživanja alkohola već u neolitiku i eneolitiku te kasnije u antici, nema mnogo cjelovitih pregleda koji kronološki prate kulturu proizvodnje i uživanja jakih alkoholnih pića na području Hrvatske. O porijeklu vina i običajima vezanim uz vino u grčkom i rimskom svijetu te i poslije u povijesti, mnogo je već napisano. No, osim vina postoje i drugi alkoholni napitci, poput piva te alkoholna pića od meda, jabuka ili primjerice brezova soka, čiju proizvodnju je također moguće prikazati i pratiti tijekom određenog vremena ili na nekom prostoru, odnosno u nekoj kulturi.

Bašićeva knjiga nije povijesna niti znanstvena studija već popularni uradak na koji se svakako treba osvrnuti u nedostatku drugih znanstvenih istraživanja i radova o kulturi i praksi pijenja te proizvodnji alkoholnih pića. Ova knjiga nije pisana iz perspektive agromomske ili ekonomske struke, već autor pokušava proizvodnju alkoholnih pića smjestiti u društveni i povijesni kontekst i zbog toga bi mogla koristiti i u etnološkim istraživanjima hrane i pića. Prije svega tu je mnoštvo raznoraznih izvora (spisa o ljekarništvu, gospodarskih izvještaja, pravnih propisa i zakona, arheoloških studija i radova iz povijesti i etnologije), kojima se autor koristi kako bi što dosljednije mogao pratiti razvoj i tijek proizvodnje jakih alkoholnih pića. Odnosi u koje su ti izvori postavljeni prihvatljive su smjernice za daljnja istraživanja, osobito etnologa ili kulturnog antropologa. Naime, unutar područja antropologije pića etnolozi i kulturni antropolozi vodili su se idejom multidisciplinarnog pristupa koji omogućuje bolji uvid u raznolike prakse i kulture pijenja diljem svijeta. Stoga je i ova knjiga vrijedan prinos spomenutim istraživanjima.

Opis današnjeg prostora hrvatske države detaljnije počinje obrađivati dolaskom Slavena, odnosno Hrvata. Bašić primjećuje kako je povijest alkoholnih pića lakše pratiti

nakon osnivanja prve države jer čitanjem pravnih normi i komunalnih propisa u statutima gradova može doći do vrijednih informacija. U spomenutim spisima uglavnom se nalaze propisi vezani uz proizvodnju vina, ali ne i drugih alkoholnih pića. Nakon toga Bašić upućuje na otkriće destilacije u ranom srednjem vijeku u Španjolskoj, koja je tada bila sjecište europske i arapske kulture. Navodno je to vrijeme kad su arapski znanstvenici upoznali europske s destilacijom. Nakon toga autor se opet vraća na širenje znanja o destilaciji u srednjem vijeku na prostoru današnje Hrvatske te spominje Pietra Buona, talijanskog alkemičara i općinskog liječnika, gradskog fizika u Puli i Trogiru u 14. stoljeću. Bašić smatra kako bi upravo on mogao biti odgovoran za širenje znanja o destilaciji na našim prostorima. Osim gradskih ljekarni djeluju i samostanske jer redovnici njeguju samostanske vrtove s ljekovitim biljem te proučavaju njihovo djelovanje i primjenjuju stečeno znanje u praksi izrađujući razne biljne lijekove. Na početku 16. stoljeća, bilježi Bašić, dominikanci u Zadru pripremaju aromatični liker od višnje maraske. Inače, u 16. stoljeću destiliraju se neke poljodjelske kulture, o čemu svjedoče pisani dokumenti u kojima se opisuje konzumiranje jakih alkoholnih pića. Prema Bašićevu saznanju podaci o proizvodnji rakije oskudni su do mletačke vladavine, no nakon toga je moguće iz raznih gospodarskih izvješća i dokumenata pratiti izvoz rakije i vina iz Dalmacije u Bosnu i Trst.

Od početka 18. stoljeća Bašić pokušava pratiti razvoj privatnih kućnih destilerija na zadarskom i splitskom području (Josip Calceniga u Zadru, Filippo Frezzo u Splitu), a već na početku 19. stoljeća osnivaju se prve tvornice alkoholnih pića u Splitu, Dubrovniku, Šibeniku. Slijedi poglavlje o počecima proizvodnje konjaka u Hrvatskoj (Sušak, Osijek, Dubrovnik) pa opisi prvih tvornica koje se javljaju u Zagrebu (tvornice Pokorny, Mijo Arko i Patria). Poglavlje o kućnoj proizvodnji alkoholnih pića vrlo je kratko, a bilježi tek nekoliko recepata i činjenicu da se kućna proizvodnja odvijala već i u 15. stoljeću, no masovna je priprema započela tek tijekom 18. i 19. stoljeća.

Nakon toga Bašić prati razvoj popularnosti maraskina, osvrćući se na zadarsku industriju likera koja u 19. stoljeću bilježi veliki napredak. Prijelaz 19. u 20. stoljeće na hrvatskim je prostorima obilježila proizvodnja pelinkovca, posebno cijenjenog i tada popularnog pića. Na početku 20. stoljeća osniva se sve više tvornica diljem Hrvatske, a država uvodi i monopol na alkoholna pića. Između dvaju svjetskih ratova neke od postojećih tvornica uspjele su se održati uz promjenu vlasnika (Pokorny), a neke nisu. U to doba nastalo je i mnogo novih (u Sisku, Požegi, Zadru, Splitu, Šibeniku te Zagrebu). Nakon Drugoga svjetskog rata došlo je zbog političkih previranja i do bitnih promjena u proizvodnji alkoholnih pića, mnoge su tvornice nacionalizirane, a njihovi pravi ili prvobitni vlasnici su otišli iz Hrvatske. Tako je u mnogim tvornicama prekinuta dugogodišnja obiteljska tradicija proizvodnje alkoholnih pića. Industrijska proizvodnja alkoholnih pića, kao što i prikazuje Bašić, temelji se na kućnoj i obiteljskoj radinosti od koje se kasnije, ovisno o dozi uspješnosti vlasnika i drugih čimbenika razvila industrija. Drugu polovicu 20. stoljeća obilježio je napredni razvoj proizvodnje alkoholnih pića na cijelom području bivše Jugoslavije. No, posljedice Domovinskoga rata zahvatile su i ovu gospodarsku granu čiji se razvoj tijekom rata prekida. Nakon Domovinskoga rata na

cjelokupnom domaćem tržištu došlo je posljednjih godina do velikih promjena. Mnoga pića sumnjiva podrijetla i kvalitete razbijena su s legalnog tržišta, a osigurani plasman imaju samo ona jaka alkoholna pića koja zadovoljavaju stroge kriterije (administrativne i kakvoće). Osim obnovljene industrijske proizvodnje, koja je manja nego prije, proizvodnja se vraća u mala obiteljska gospodarstva koja nastoje objediniti proces proizvodnje grožđa i voća do destilacije i stavljanja napitaka u boce.

Ova knjiga pisana iz pera pravnika, novinara te dugogodišnjeg djelatnika u industrijskoj proizvodnji alkoholnih pića nije uspjela nadići moguće zamke krivih interpretacija povijesnih izvora i činjenica. No zamjerke su sitne u usporedbi s poslom kojeg se autor prihvatio, pokušavajući što preglednije prikazati povijesni razvoj proizvodnje jakih alkoholnih pića na prostoru današnje Hrvatske. Pisana popularnim stilom s mnoštvom ilustracija zanimljiva će biti širokom krugu čitatelja te pomoći u istraživanjima raznolikih praksi proizvodnje i uživanja alkoholnih pića.

Melanija Belaj